

CALENDARIO CORSO SULLA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Data	Orario	Argomento
11/05/2021	8.30-12.30	Processi di alterazione degli alimenti (Approfondimento sui processi alterativi degli alimenti imputabili ad agenti di natura biologica, chimica, fisica. Approfondimento sui microrganismi -lieviti, muffe, clostridi-produttori di tossine botuliniche, tossine botuliniche, botulismo nell'uomo)
13/05/2021	8.30-12.30	Prevenzione dei processi di alterazione degli alimenti (Igiene degli ambienti e attrezzature di lavoro. Igiene della persona. Attrezzature e utensili da lavoro (scelta delle pentole, contenitori etc: metodi di scelta, di sanificazione contenitori etc). Approfondimento su pulizia e disinfezione delle attrezzature e utensili da lavoro)
18/05/2021	8.30-12.30	Preparazione delle conserve in ambito domestico/agricolo. Trattamenti termici di stabilizzazione (Preparazione delle conserve: scelta degli ingredienti, selezione e lavaggio dei prodotti, scottatura. Trattamenti termici di stabilizzazione (sterilizzazione, pastorizzazione, diverse modalità di cottura degli alimenti: tradizionale, bagnomaria etc). Misura del pH per le conserve (pH-metro, cartine torna sole)
21/05/2021	8.30-12.30	Analisi delle principali fasi processi produttivi delle singole tipologie di attività. Individuazione dei CCP, loro monitoraggio e individuazione delle azioni correttive. Approfondimento conserve: Riempimento dei contenitori e pastorizzazione conserve. Ispezione dei contenitori prima e durante lo stoccaggio. Requisiti igienico sanitari dispensa. Smaltimento conserve a rischio botulino
25/05/2021	8.30-12.30	Etichettatura e pubblicità del prodotto alimentare Importanza delle confezioni per alimenti per l'igiene dello stesso e la sua conservazione. Materiali dei contenitori per alimenti. Etichettatura dei prodotti alimentari ai sensi Reg (UE) 1169/11 e smi, la pubblicità dei prodotti alimentari. Tabella nutrizionale: le fonti dove attingere le informazioni, scelta volontaria. Approfondimento per le conserve: Indicazioni per il cliente di verifica dei contenitori al momento dell'apertura
27/05/2021	8.30-12.30	Che cos'è la shelf life di un prodotto alimentare. Metodi per attribuire la vita commerciale del prodotto in base alle caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche dell'alimento, dalla sua composizione e dal suo contenuto di acqua, dai trattamenti di conservazione e dal confezionamento. Modalità di indicazione in etichetta (data di scadenza/TMC)

Si precisa che le linee produttive specifiche su cui saranno calati gli esempi pratici e laboratoriali saranno scelte in base alle esigenze delle aziende presenti.

Quanto più la vostra partecipazione sarà attiva, tanto più l'esperienza sarà rispondente alle vostre esigenze!